

LEMON SAUCE PASTA

URESHIO
cafe⁺

材料（1人分）

パスタ	100 g
たこ	50 g
ルッコラ	15 g
ベビーリーフ	25 g
黒オリーブ（輪切り）	適量
レモン	1 個

-レモンソース-

オリーブ油	大さじ 1
レモン汁	大さじ 2



1. たこは薄くスライスし、ルッコラ、ベビーリーフは食べやすい大きさに切る。レモンはよく洗い、飾り用の皮を適量すりおろす。1/8 個分を薄くスライスする。レモン汁をしぼり、オリーブオイルと合わせてソースを作る。
2. パスタをゆで、流水で冷やす。
3. 水気を切ったパスタと具材をボウルに入れ、混ぜ合わせる。
4. プレートに 3.を盛りつけ、レモンソースをかける。すりおろしたレモンの皮をちらして出来上がり。

熱量 544kcal たんぱく質 24.6 g 脂質 17.5 g 炭水化物 77.4 g 食塩相当量 0.5 g